

Joghurt-Mascarponecreme mit Macadamia-Krokant

Für 4 Portionen:

Zutaten:

5 Blatt Gelatine
350 g Vollmilchjoghurt
100 g Mascarpone
7 cl Orangenlikör
1 Päck. Bourbon Vanillezucker
40 g Zucker
100 g Schlagsahne

außerdem:

150 g Physalis
1 unbehandelte Orange
5 cl Orangenlikör
30 g Zucker
1 Sternanis

und:

75 g Australische Macadamianüsse, ungesalzen
120 g Zucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone, Orangenlikör, Vanillezucker und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 3 Esslöffel Crememasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren und unter Rühren zur restlichen Creme geben. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, nochmals kräftig verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Creme in 4 kleine Metallförmchen oder Gläser füllen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die Physalishüllen entfernen. Physalis waschen, halbieren. Orange waschen, Schale mit einem Zestensneider abschälen und den Saft auspressen. Orangenschale, Saft, Zucker und Sternanis einmal aufkochen. Physalis und Orangenlikör zufügen und zum Abkühlen in eine Schale füllen.

Macadamianüsse grob hacken, in einer Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Zucker in der Pfanne unter langsamem Rühren erhitzen, bis er goldbraun karmellisiert ist. Das Karamell zu 4 Kreisen auf ein Stück Backpapier geben, dabei sofort mit den gehackten Macadamias bestreuen, da das Karamell sehr schnell fest wird.

Cremeförmchen kurz in heißes Wasser stellen, den Rand mit einem dünnen Messer vorsichtig lösen und die Creme auf Teller stürzen. Creme mit den Krokanttalern und Physalis anrichten. Nach Belieben mit Physalis verzieren.

Zubereitungszeit. ca. 45 Minuten (ohne Kühlzeit)

Rezept + Foto:
Australische Macadamias
www.macadamias.de